

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus  
de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron

A  
21190 PULIGNY-MONTRACHET  
France

Tél. + 33.(0)3.80.21.99.19

Fax + 33.(0)3.80.21.99.23

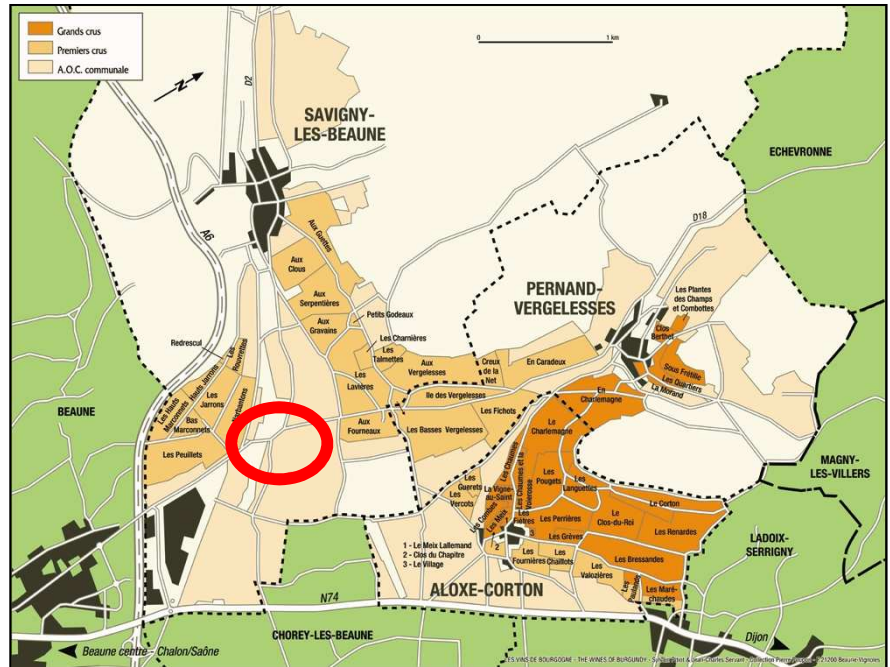
info@jeanchartron.com

Grand Vin de Bourgogne  
2010

SAVIGNY-LES-BEAUNE  
" PIMENTIERS "

Jean Chartron

21190 PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE



**Cépage :** Chardonnay

**Type de sol :** argilo-calcaire

**Mode de vinification et d'élevage :**

Fermentation en fûts de chêne (20% de fûts neufs / 80% de fûts de 1, 2 et 3 ans). Elevage sur lies fines pendant 10 mois.

**Dégustation :**

- Robe : jaune or clair aux reflets verts
- Nez : jolies notes florales d'iris et de pivoine
- Bouche : Sa texture souple tutoie les fruits blancs comme la poire avec une belle élégance. S'il n'est pas long, il se montre gourmand et prêt à en découdre avec un risotto de fruits de mer.

**A servir :** de maintenant à 2015 à 13~15C°

**Varietal :** Chardonnay

**Type of soil:** clay and limestone

**Winemaking:**

100% Barrel fermentation (20% new oak barrels / 80% barrels aged 1, 2 and 3 years). Maturing on fine lees for 10 months.

**Tasting Note:**

- Colour :clear golden yellow with green reflections
- Bouquet: lovely floral notes of iris and peony
- Palate: Its soft texture nicely expresses flavors of white fruits such as pear with a beautiful elegance. The wine is medium-bodied, mouth-watering and ready to fight against a seafood risotto.

**To be served:** now until 2015 at 13~15C°